今年は夏の土用丑が2回！二の丑目前記念!!
CARNAVAL<カルナヴァル>で再登場!!

特別篇 うなぎの刺身

うれっ子デザイナー。

うなっ子漫画家 ラズウェル細木

鮮魚房 魚々十

それではお疲れさまでしたー

それにしてもどうしたんだ今日は

浜松というからうなぎ屋だとばかり……

結構ではありませんかいろいろと食べられて

まあな魚介類は総じて大好物だし

失礼いたします

お刺身すぐにお持ちしてよろしいでしょうか?

お願いします

刺身か

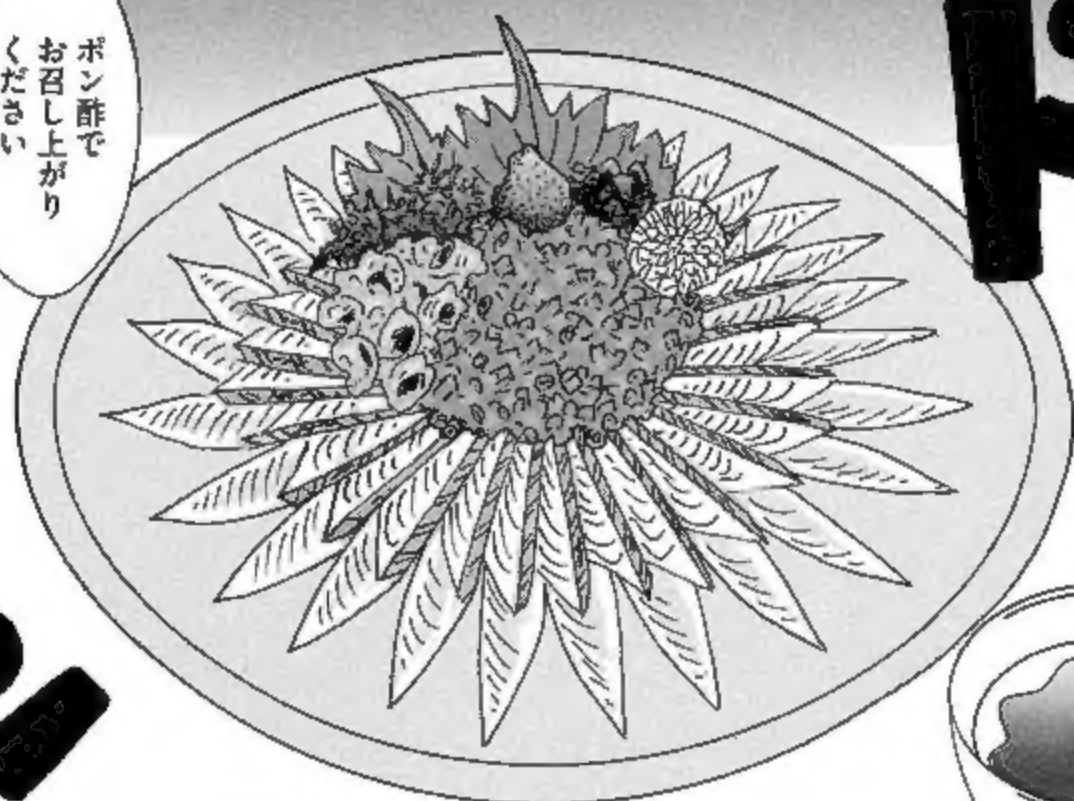
遠州灘は鮮魚の宝庫だからな

これは楽しみだ

まあ静岡でそんなに魚が……

失礼いたします

お待たせいたしました

このお話はフィクションです。実在の人物、団体名、店名等とは関係ありません。
なお、浜松にお出かけの際には、浜松餃子の誘惑に負けないようご注意ください。

ドン
ポン酢でお召し上がりください
これは……
なんだ?
薄造りでフグのような盛りつけですけど
あきらかにフグとは違いますね
夏の魚で薄造りといえばコチやオコゼがあるが……
見たところどちらでもないようだ
これはですね
うなぎの刺身です!

フェイントかけて
結局うなぎですか……
これってサプライズ？
……

でもうなぎってお刺身で食べられるのかしら？
どことなくゲテものの雰囲気が…

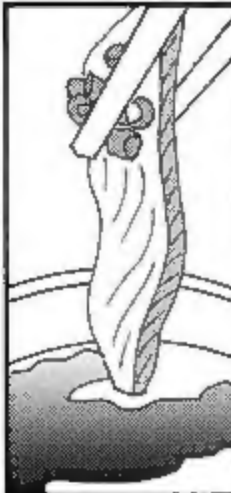
まあそう警戒なさらず
まずは召し上がってみてください

せ 先生どうぞ
いいや白井くん先に食べなさい

もしかして先生も初めてですか？
ではお毒見させていただきますわ

毒……
そうだよ白井くんうなぎの血液には毒があるんだ
それが捌くときに飛び散るので生では食べないというのが常識なのに

こやつも当然知っているハズだが……

ぱくっ
クニ
クニ

【う便り募集】

「生で食えない魚は魚じゃねえ！と、うなぎをバカにした人を見返してやる」等、う便りお待ちしております。
宛先は〒112-8001 東京都文京区音羽2-12-21 株式会社講談社 モーニング編集部 う便り係まで。

おおおお
おおおお
グニッグニッ
グニッ
おーーっ
この店では徹底した管理のもとで毒のあるうなぎの血抜きや捌きを行うなど安心安全のノウハウが確立されておりまして
ここでなら先生にも
安心して召し上がっていただけると思いましてね
それを早く言え
パタパタ
たしかに初めて食べたがまあ恐れるに足らんよ

ひょうへん。

『う』特別編 おわり／ごちそうさまでした。
来年も夏の土用丑は2回あるので、うっきうき♪